

La Carte

◆ Les entrées ◆

| | |
|--|--------|
| Œufs pochés en Meurette | 11 € |
| Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel | 10 € |
| Royale d'écrevisses et céleri-branché - émulsion de carcasses | 13,5 € |
| Terrine onctueuse de foies de volaille - pain au levain et cornichons | 10,5 € |
| Crèmeux de fromage de chèvre frais et pignons de pin torréfiés - variation de betteraves et hibiscus | 12 € |
| Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne et persil | 15 € |
| Soupe revisitée aux oignons de Roscoff légèrement fumée au thym et romarin et gratinée | 11,5 € |



◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

| | |
|--|--------|
| Sole au beurre noisette - croûtons, câpres, pommes de terre vapeur et sauce hollandaise au citron | 28,5 € |
| Dos de saumon mi-cuit et servi froid, mayonnaises zébrées au citron et cresson - salade fraîche de petits pois et gravelax | 22 € |

NOS VIANDES

| | |
|--|--------|
| Parmentier de cuisses de canard - mousse de pommes de terre | 22 € |
| Rognons de veau façon Bollo | 21 € |
| Ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym | 26 € |
| Cordon bleu de volaille fermière au vieux comté et jambon du Haut-Doubs accompagné de radiatoris à la crème de comté | 19,5 € |
| Fricassée ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac | 27 € |
| Onglet de bœuf rôti au vin rouge et échalotes - variation de légumes primeurs | 22 € |
| Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls | 29,5 € |



◆ Les desserts ◆

| | |
|--|-------|
| Assiette de cinq fromages de région | 8 € |
| Faisselle (herbes, coulis ou sucre) | 5 € |
| Rochers noix de coco, gel de fruits de la passion et biscuits aux noisettes | 9 € |
| Café gourmand | 8,5 € |
| Meringue inversée au pamplemousse et rafraîchie au basilic Ganache chocolat flexible comme un After Eight - croustillant au grué | 8,5 € |
| Irish coffee | 9 € |
| | 12 € |

Nicolas **ARNOLD**

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu valable tous les jours du mardi au vendredi midi

(Hors jours fériés)

Menu: entrée-plat ou plat-dessert : 25€

Menu: entrée-plat-dessert: 29€



◆ Le menu de l'Auberge selon l'inspiration du Chef ◆

valable **uniquement** vendredi et samedi (midi et soir)

Menu en 3 services (entrée, plat et dessert) : 38€

Menu en 4 services (entrée, poisson, viande et dessert) : 48€

Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne

Nicolas **ARNOLD**

Auberge des Tilleuls